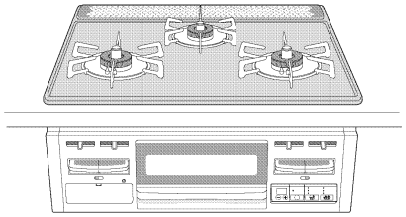
TOKYO GAS 家庭用

取扱説明書

保証書付

システムキッチン用<ビルトインコンロ>

品　名	機器コード
RN-M563PA-CHL-T	11-080-02-01403
RN-M563PA-CHR-T	11-080-02-01404



このたびは片面焼グリル付三口ガスビルトインコンロをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、この取扱説明書と裏表紙の保証書をよくお読みのうえ、安全に正しくお使いください。
- お読みになった後は、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書といっしょに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにて再購入してください。

炊飯機能でより上手に炊飯できるように別売で炊飯専用なべがあります。

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

こんなときもあわてないで

- 火が消えた
- 火がつかない
- 火が小さくなった

Si センサーコンロの安全機能がはたらいています

詳しくは 46 ページをご覧ください

保　証　書

グリル付ビルトインコンロ

品名	RN-M563PA-CHL-T	RN-M563PA-CHR-T
型式の呼び	RS31M2FR-L	RS31M2FR-R

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から１年間とし、本体を対象にします。付属品は対象外です。なお、下記部品については以下の年数を保証いたします。
　電装基板……３年
2．万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出ください。原則として、出張修理いたします。
3．サービス員がお伺いした時に保証書をご提示ください。
4．保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
（1）　住宅用途以外でご使用になる場合の不具合
（2）　取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合
（3）　器具を調整、改造された場合の不具合（但し、当社都合の場合はのぞきます）
（4）　お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合
（5）　建築躯体の変形等器具本体以外に起因する当該器具の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う磨耗等により生じる外観上の現象
（6）　強い腐食性の空気環境に起因する不具合
（7）　犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合
（8）　火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合
（9）　指定規格以外のガス、電気または熱媒等をご使用したことに起因する不具合
（10）本保証書を紛失された場合
5．無料修理やアフターサービス等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせください。

保証履行者　東京ガス株式会社　〒105-8527 東京都港区海岸１丁目５番20号

保証責任者　リンナイ株式会社　〒454-0802 名古屋市中川区福住町２番26号

■お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日		
販売店名		扱者印	
住所			
電話番号			

■修理記録

この本体の修理記録は、本体内部の故障診断シートに記録します。

■お客さまへ

1．この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認してください。
2．本証書は再発行いたしませんので紛失されないように大切に保存してください。
3．無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービス」の項をご覧ください。
4．この保証書によって保証書を発行している者（保証履行者・保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

保証書

TOKYO GAS

XH-05
JS0005-034(00)K
0600000285110

なるほど安心 Si センサーコンロ

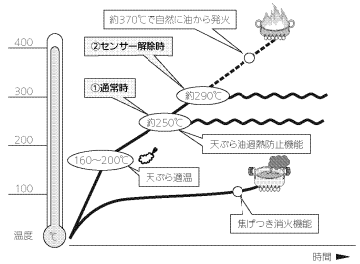
温度を見守る温度センサーで、
安心便利機能を充実させた新しいコンロです。

① 万一の消し忘れや、
天ぷら油の過熱を未然に防止

② なべ底が高温になると、
自動的に弱火になる安全設計

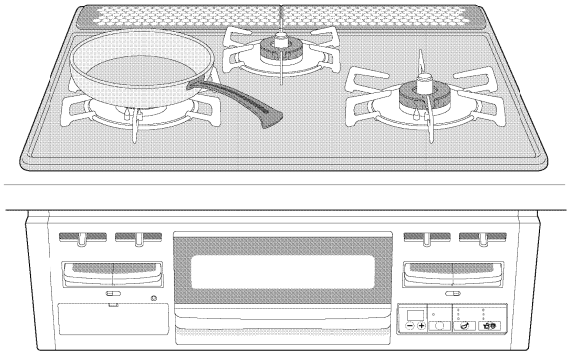
③ 煮ものなどで
焦げつきはじめると、
初期段階で自動消火

◇温度センサーのはたらき



①通常時
温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、なべの空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②センサー解除時
センサー解除は温度センサーがまったく作動しなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。
センサー解除を使用した場合でも、なべの異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。
センサー解除してから最長 30 分で自動で火を消します。
センサー解除中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能は作動しません。



お問い合わせの多い項目です

詳しくは☞46 ページ

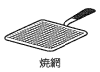
1 勝手に
火が小さくなったり、
火が消える
■ Si センサーコンロの安全機能がはたらいています。

2 センサー解除したのに、
勝手に火が小さくなったり、
火が消えたりする
■ すべての安全機能が解除されたわけではありません。

3 火がつかない
■ もしかして乾電池?

⚠ 警 告

■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



もくじ

各部のなまえ …… 3
便利機能で楽しく調理 …… 5

安全なご利用のために
安全上のご注意（必ずお守りください） 6
安全上のご注意（使用編） …… 7
安全上のご注意（設置編） …… 13

このコンロについて
知っておいていただきたいこと … 14
安全機能 …… 15
各種設定の変更 …… 16

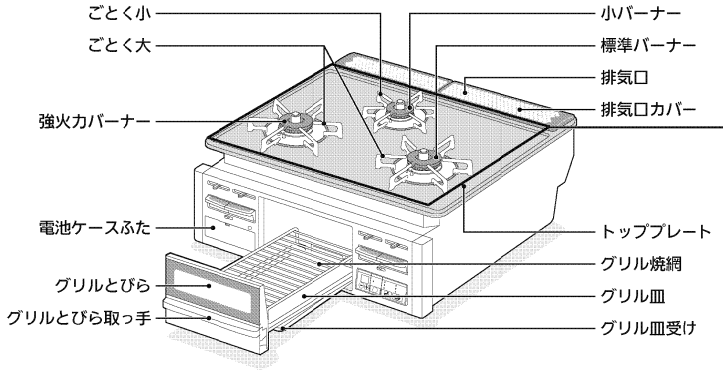
毎日の使いかた
コンロの使いかた（基本の操作） …… 17
揚げものをする …… 19
炒めもの・いりものをする …… 21
お湯をわかす …… 23
ごはん・おかゆを炊く …… 25
グリルの使いかた …… 29

長くご利用いただくために
日常点検とお手入れの道具 …… 33
部品の取り付けと取りはずし …… 35
お手入れのしかた（コンロ） …… 37
お手入れのしかた（グリル） …… 39
乾電池を交換する …… 40
よくあるご質問（Q&A） …… 41
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら 47
長期間使用しない場合／仕様 …… 49
アフターサービス／廃棄時のお願い 50
保証書 …… 裏表紙

取扱説明書
RN-M563PA-CHL-T〈RS31M2FR-L〉
RN-M563PA-CHR-T〈RS31M2FR-R〉
1108002014031108002014041108002014041108002014041

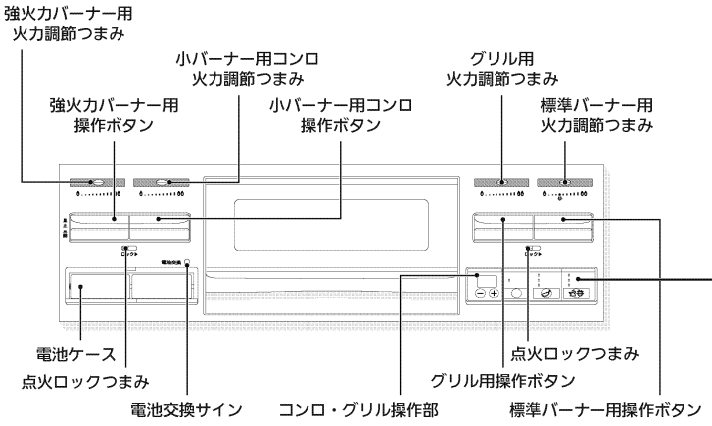
各部のなまえ

●図は強火力バーナーが左側の機器で説明してあります。

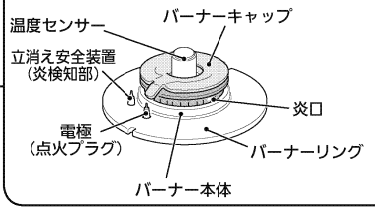


正　面

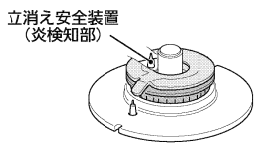
電池ケースふたを開けたところ



強火力バーナー・標準バーナー



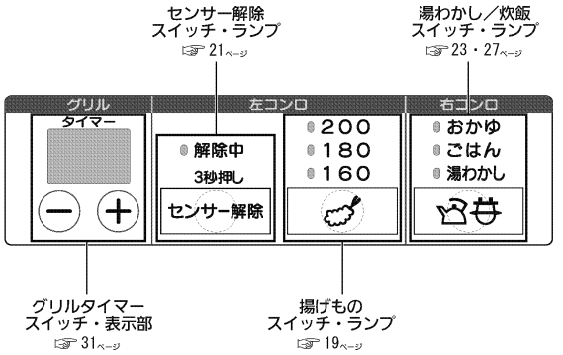
小バーナー



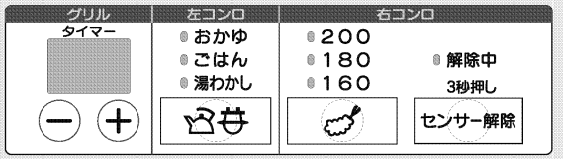
小バーナーは立消え安全装置の位置が違います。

操作部

●強火力バーナーが左側の機器の場合



●強火力バーナーが右側の機器の場合



便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

揚げものをするとき ☞ 19ページ	揚げものモード		焼きギョーザ お好み焼き にも使えます
炒めもの、いりもの、 あぶりものを するとき ☞ 21ページ	センサー解除 センサー解除		ぎんなん ごまを いるときにも
お湯をわかすとき ☞ 23ページ	湯わかしモード		コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
ごはん・おかゆを 炊くとき ☞ 27ページ	炊飯モード		雑穀米 麦ごはんも 炊けます

安全上のご注意(必ずお守りください)

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です　火気禁止　接触禁止　分解禁止

この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です　換気必要

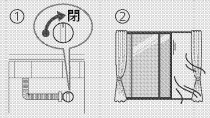
⚠危険　この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

ガス漏れに気づいたら

火気禁止

■絶対、火をつけない
■電気器具（換気扇など）のスイッチの入 / 切をしない
■電源プラグの抜き差しをしない
■周辺で電話を使用しない
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

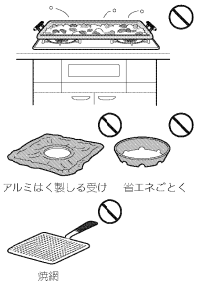
■すぐに使用を中止する
①ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③外に出て、もよりのガス事業者（東京ガス）に連絡する。



安全上のご注意（使用編）

⚠警告 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

コンロには



■コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使用しない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

使用中は

■機器から離れない

■就寝・外出をしない

- 調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

排気口には

■ふきんをのせたり、アルミはくなどでふさがない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

■センサー解除で揚げもの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

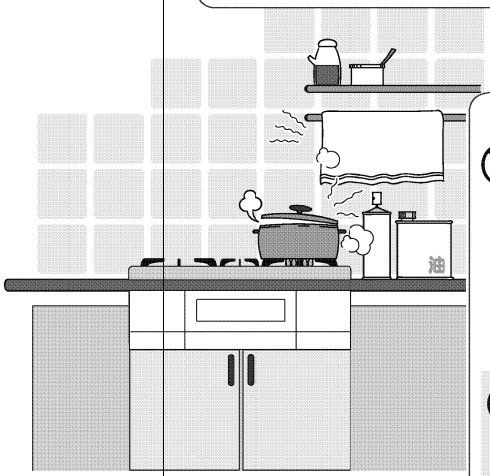
ガスコンロの近くには

■爆発のおそれがあるものを置かない
熱で缶内の圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいものを使用しない
火災の原因になります。
- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいものを置かない
火災の原因になります。
- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など

■揚げものは必ず 200mℓ以上の調理油で行う
調理油の量がはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火するおそれがあります。



異常時は

■火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める
地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。

使用後は

■操作ボタンを戻して、火が消えたことを確認する

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める
消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

グリルは

■グリル石や、グリルシート、アルミはくなどをグリル皿に使用しない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■脂が多く出る調理時はグリル焼網にアルミはくを敷かない
脂がたまり発火するおそれがあります。

■グリルとびらに魚などをはさみこまない
魚が燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する

■グリル皿にたまった脂はご使用のつど取り除く
食品くずやふきん、脂が燃えて、発火や火災、やけどの原因になります。

安全上のご注意（使用編）

⚠注意 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

使用中、使用直後は

■操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触らない
接触禁止
やけどのおそれがあります。
グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。また、ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。触らないよう注意してください。

■グリルとびらに水や洗剤をかけない
ガラスが割れてけがのおそれがあります。

■調理以外に使用しない
衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。

■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使用しない
なべが傾いてやけどのおそれがあります。
なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。小さい片手なべや底の丸いなべなどは、必ず取っ手を持ちながら調理をしてください。

■使用中は手や衣服を炎、バーナー、排気口付近に近づけない
袖やエプロンなど衣服に着火したり、熱によるやけどのおそれがあります。
なべを動かすときや炎の大きさが自動で弱火から強火へ切り替わるときがあるので注意してください。

■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたりグリルとびらを開けてのぞき込まない
炎や熱で顔をやけどのおそれがあります。

排気口には

■手や顔などを近づけない

■なべの取っ手を排気口に向けない
高温の排気が出ます。
やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。

■コンロには石焼いもつぼは使用しない
機器の異常過熱による機器損傷の原因になります。

■幼いお子様だけで触らせない
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

（つづき）

■機器に風を当てない
扇風機やエアコンなどの風が当たると安全装置が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

■操作部やグリルとびらには強い力を加えない
手で押さえたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■操作部には水や洗剤を直接かけない
誤作動の原因になります。

■使用中は必ず換気する
換気必要
- 換気扇を回すか、窓を開ける。
  換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
- こんなときは窓を開ける。
  屋内設置で自然排気式給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

点火しない場合は

■操作ボタンを戻して、消火の状態にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する
すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

■やかんやなべの大きさに合わせて火力調節する
火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

機器の点検、お手入れ、まわりのお掃除は

■機器が冷めていることを確認する
調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める
誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■操作ボタンをロックする
不用意な点火を防ぎます。

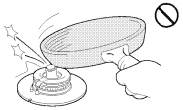
■必ず手袋をする
手袋をしないとけがのおそれがあります。

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気を十分切ってから取り付ける
炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。

安全上のご注意(使用編)

⚠注意 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

温度センサーは

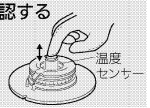


■強いショックや力を加えたり傷をつけない

変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。

■お手入れはこまめに行い、上下にスムーズに動くことを確認する

- 動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。



グリルは

■魚を取り出すときなどは手や腕をグリルとびらやガラスに触れない

接触禁止

やけどのおそれがあります。
グリルとびらはいっぱいまで引き出してください。

■魚を焼き過ぎない

魚に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

① 操作ボタンを押して火を消す。
② 炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
③ 消火後、点検を依頼する。

■グリルとびらを開けたまま使用しない

グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル皿には水を入れない

水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。

■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

- 焼き具合を見ながら、火力調節してください。
- 脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。
- やけどや火災などの原因になります。

■グリル皿は水平にゆっくり出し入れし、ていねいに持ち運ぶ

- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下します。
- グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

お願い

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。
  やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 熱くなったなべなどをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。
  ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器、卓上型 IH クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。
- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり温めたりするときは、突沸に注意してください。

突沸現象について

突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがのおそれがあります。

突沸現象の予防方法

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）
- 熱々の汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- なべの大きさにあった火力で加熱してください。

- 煮こぼれに注意し、火力調節してください。
  煮こぼれると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。
- 調理中になべをのせかえるときは、いったん火を消してください。

取扱説明書
RN-M563PA-CHL-T〈RS31M2FR-L〉
RN-M563PA-CHR-T〈RS31M2FR-R〉
1108002014031108002014041108002014041108002014041

安全機能

自動判別機能

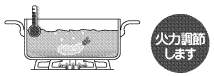
強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

機器が自動で料理の種類を判別し、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能などの安全機能を選択します。（通常に使用できる状態）
点火初期は、自動判別機能に設定されています。各モードを使用中、取り消しに設定すると自動判別機能に設定されます。

天ぷら油過熱防止機能

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

調理油が過熱されると、自動で火力調節し発火を防ぎます。
この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火が消えます。



焦げつき消火機能

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

煮もの調理などでなべ底が焦げつくと、自動で火が消えます。
なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
※なべ底にこんぶや竹皮などをしいた調理では焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。

高温自動温度調節機能

強火力バーナー　標準バーナー

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い料理や、なべの空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力調節し、なべの異常過熱を防止します。
この状態が約 30 分続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は自動で火が消えます。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピピッ」と 1 回鳴ってお知らせします。
調理に支障があるときはセンサー解除（強火力バーナー）をお使いください。☞ 21ページ

コンロ消し忘れ消火機能

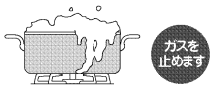
強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

コンロバーナーは点火後、約 2 時間で自動で火が消えます。
コンロ消し忘れ消火機能の時間は変更することができます。☞ 16ページ

立消え安全装置

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー　グリル

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー　グリル

タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安全機能により火が消えたときに、操作ボタンを戻し忘れると、1 分ごとにブザーが「ピピッ」と 5 回鳴ってお知らせします。乾電池が消耗するので、すぐに操作ボタンを戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

グリル過熱防止センサー

グリル

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火が消えます。

各種設定の変更

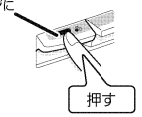
コンロ消し忘れ消火機能時間の設定

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

- 30 ～ 90 分の間で、10 分刻みおよび 2 時間に設定できます。
- 購入時は 2 時間に設定されています。

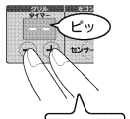
1 強火力バーナーを点火する。

あらかじめ水を入れたなべをごとくに置きます。



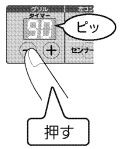
2 強火力バーナーを点火後 10 秒以内に、グリルタイマースイッチ［＋／－］を同時に 3 秒以上ブザーが鳴るまで押し続ける。

最初は 2 時間「--」に設定されています。



3 グリルタイマースイッチ［＋／－］を押す。

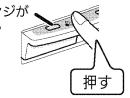
30 ～ 90 分の間で、10 分刻みおよび 2 時間に設定できます。



・［＋］スイッチ押し：最長 2 時間「--」
・［－］スイッチ押し：最短 30 分「30」

4 操作ボタンを押して消火の状態にする。

設定した時間に変更されます。



お知らせ

- すべてのコンロバーナーが同じ設定時間になります。バーナーごとには設定できません。

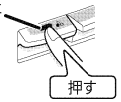
湯わかしモードお知らせ時間の設定

標準バーナー

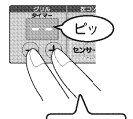
- なべの種類、水の量などにより、お知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合は、1 ～ 5 の 5 段階にお知らせのタイミングを設定することができます。
- 購入時は「3」の設定になっています。

1 強火力バーナーを点火する。

あらかじめ水を入れたなべをごとくに置きます。

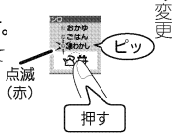


2 強火力バーナーを点火後 10 秒以内に、グリルタイマースイッチ［＋／－］を同時に 3 秒以上ブザーが鳴るまで押し続ける。

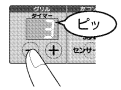


3 湯わかしスイッチを押す。

最初は「3」に設定されています。



4 グリルタイマースイッチ［＋／－］を押す。



グリル表示部	1	2	3	4	5
設定内容	お知らせを早くしたい場合	←	標準（初期設定）	→	お知らせを遅くしたい場合

5 操作ボタンを押して消火の状態にする。

設定した時間に変更されます。

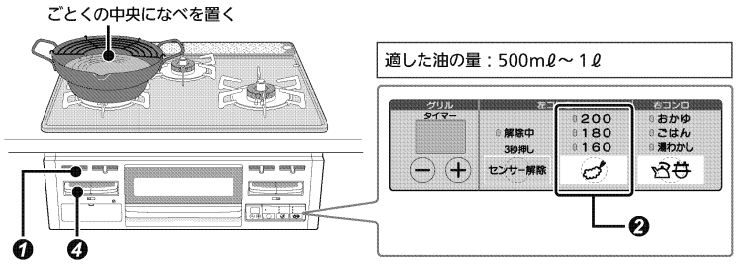
お願い

- 設定を変更する場合は、2 または 4 から設定してください。それでもなお、早くしたい場合や遅くしたい場合は、1 または 5 に設定してお使いください。
- 同じやかん（なべ）を使用しても水の量によってお知らせ時間が異なる場合があります。

取扱説明書
RN-M563PA-CHL-T〈RS31M2FR-L〉
RN-M563PA-CHR-T〈RS31M2FR-R〉
1108002014031108002014041108002014041108002014041

コンロ 揚げものをする（揚げものモード）【強火力バーナー】

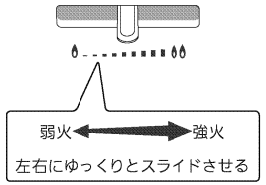
●油の温度を一定に保ちながら、天ぷら・フライなどの揚げものを調理できます。



※図はすべて強火力バーナーが左側の機器の場合です。

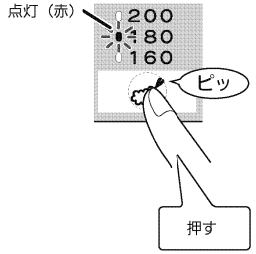
❶ 点火後、火力調節する

●なべの大きさに応じた火力にする。



❷ 温度設定する

●最初は180℃に設定されます。



●押すたびに、次のように切り替わります。

180℃ → 200℃ → 160℃
↑ 取り消し ←

ワンポイント

●設定温度は調理中でも変更できます。

ワンポイント

揚げもの以外の火加減が難しい焼きもの調理も簡単に作れます。

設定温度の目安

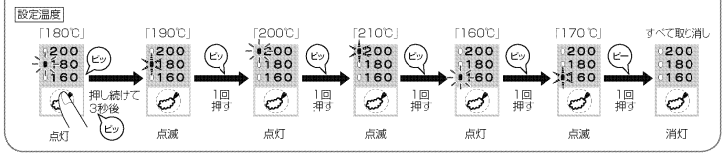
とりのから揚げ、ホットケーキ、ドーナツ	160℃
天ぷら、コロッケ、焼きギョーザ、お好み焼き	180℃
クルトン、かきもち揚げ	200℃

なべの種類・材質や厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。

●揚げものモードの油の温度は、天ぷら用鉄製なべで設定してあります。

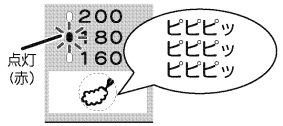
170℃・190℃・210℃に設定するときは

●揚げものスイッチを押し、「180℃」の設定温度表示ランプを点灯させ、そのまま約3秒押し続けることで、10℃刻みの設定ができます。



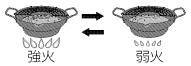
❸ 調理する

●設定温度になると、ブザーでお知らせします。調理をはじめてください。



お知らせ

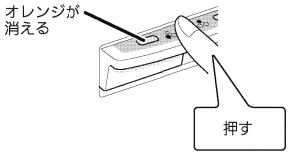
●調理中は自動で強火・弱火を繰り返して、温度を一定に保ちます。



●調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度操作を行ってください。

❹ 火を消す

●操作ボタンで火を消す。



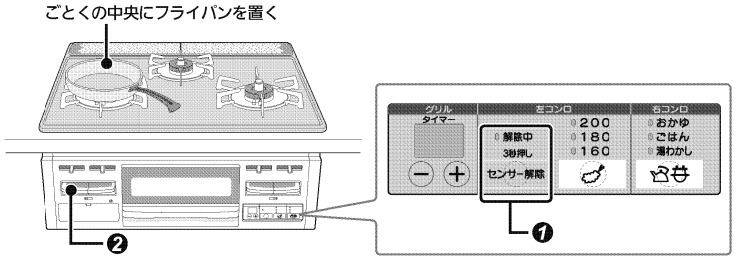
コンロ

炒めもの・いりものをする

（センサー解除）【強火力バーナー】

こんなときセンサー解除

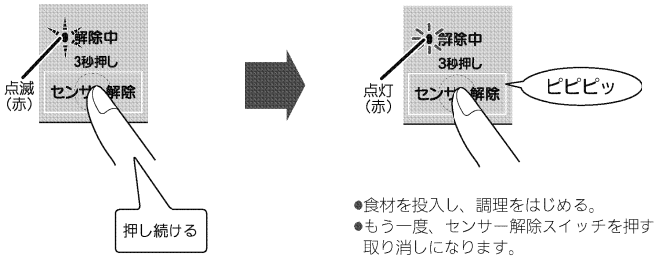
炒めもの、いりもの、あぶりものなどで、急に火が小さくなったり、消えてしまう場合、
以下の操作をすると、強火・弱火を繰り返しながら最長 30 分、通常より高い温度で使用できます。
ただし、温度が高くなり過ぎると、安全のため自動で火が消える場合があります。



※図はすべて強火力バーナーが左側の機器の場合です。

❶ 点火後、センサー解除スイッチを押す

●ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで 3 秒以上押し続ける。



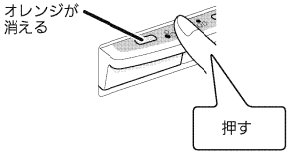
●食材を投入し、調理をはじめる。
●もう一度、センサー解除スイッチを押すと取り消しになります。

お知らせ
●火が消えると、センサー解除は取り消されます。

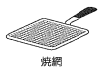
⚠ 警 告
■センサー解除で揚げもの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

❷ 火を消す

●操作ボタンで火を消す。

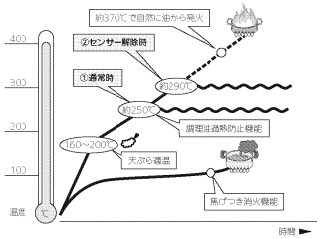


⚠ 警 告
■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



ワンポイント

◇温度センサーのはたらき



①通常時
温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、なべの空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②センサー解除時
センサー解除は温度センサーがまったく作動しなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。センサー解除を使用した場合でも、なべの異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。センサー解除してから最長 30 分で自動で火を消します。
センサー解除中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能は作動しません。

取扱説明書
RN-M563PA-CHL-T〈RS31M2FR-L〉
RN-M563PA-CHR-T〈RS31M2FR-R〉
1108002014031108002014041108002014041108002014041

取扱説明書
RN-M563PA-CHL-T〈RS31M2FR-L〉
RN-M563PA-CHR-T〈RS31M2FR-R〉
1108002014031108002014041108002014041108002014041

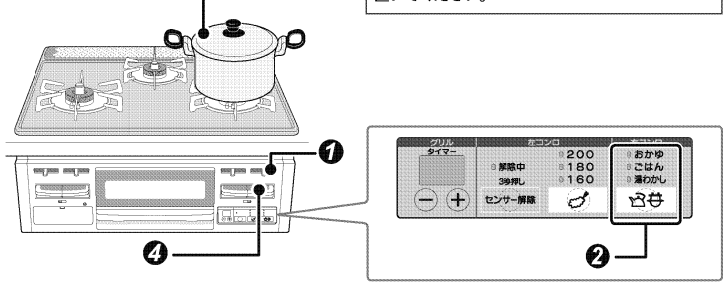
コンロ

ごはん・おかゆを炊く（炊飯モード）

●ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火が消えます。

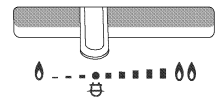
なべにふたをしてごとくの中央に置く

なべ底の中心に温度センサーが密着するように置いてください。



※図はすべて強火力バーナーが左側の機器の場合です。

❶ 点火後すぐに、火力調節する

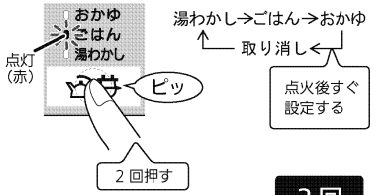


火力調節つまみを🔥位置に合わせる

❷ 湯わかし / 炊飯スイッチを押す　2回

ごはん

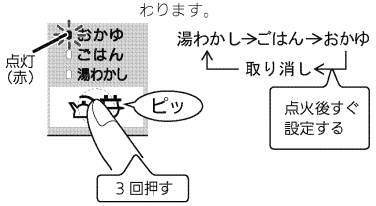
●押すたびに、次のように切り替わります。



❷ 湯わかし / 炊飯スイッチを押す　3回

おかゆ

●押すたびに、次のように切り替わります。



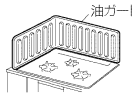
ワンポイント

●🔥位置に合わせるときは、強の位置から合わせてください。
●火力が🔥位置より大きいとごはんは硬めに、火力が小さいとごはんはやわらかめに炊けます。

【標準バーナー】（つづき）

お願い

- 機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。
- 炊飯開始後、一定時間が経過すると設定変更および取り消しはできなくなります。
- 取り消すときは、一度火を消してください。



ごはんを炊くとき

- 2度炊きや温め直しはできません。（焦げつくことがあります。）
- むらし中に操作ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。

おかゆを炊くとき

- 炊きあがったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
- おかゆの炊きあがりで、水分の量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節してください。

ワンポイント

炊飯時間の目安

ごはん	28～37分（むらし10分を含む）
おかゆ	35～50分

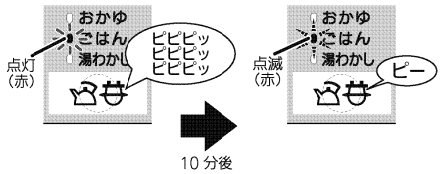
むらし後は…

●ごはんを底からよくほぐしてください。
余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。

❸ 炊きあがると自動で火が消え、むらしがスタート

●炊きあがると、ブザーでお知らせします。

●むらしが終了すると、ブザーでお知らせします。

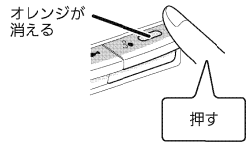


❸ 炊きあがると、自動で火が消える

●炊きあがると、ブザーでお知らせします。

❹ 操作ボタンを戻す

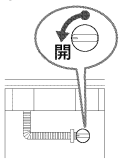
●操作ボタンを押して消火の状態にする。

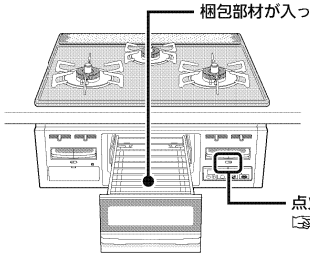


グリルの使いかた

準　備

ガス栓(ねじガス栓)を全開にする

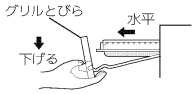




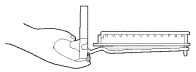
グリルの取り扱いと準備

グリルの取り出し

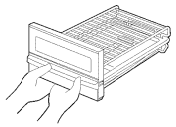
1 グリルとびらをゆっくりと止まるところまでいっぱいに引き出す
(グリルとびらだけが下がります)



2 グリルを持ち上げて取り出す



3 グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ



お知らせ

- グリルとびらを強く持ち上げると、グリル皿に傷がつく原因になります。
- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は☞39ページを参照してください。

グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網を取り出す。
庫内に紙や梱包部材が残っている場合はすべて取り除いてください。

2 約7分間空焼きをする。
部品に付着している加工油を焼き切ります。
グリルの操作については☞31ページをご覧ください。

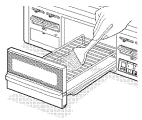
お願い

- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。(「02」と「-5」を交互に表示します)この場合、約5分待ってから、再度点火操作をしてください。

魚を上手に焼くには

1 下ごしらえをする。
- 冷凍の魚は、しっかり解凍してから焼きます。解凍していないと時間がかかり、安全機能が作動することがあります。
- 魚は水洗いしたら、よく水気をふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けは、「みそ」や「かす」をよくふき取ってから焼きます。

2 グリル焼網に油を薄く塗る。
ひと手間かけることで、身くずれを防ぎます。

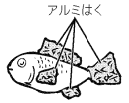


3 約1～2分間、空焼き(予熱)をする。
魚(食材)がグリル焼網に付着しにくくなり、焼きあがり後、取り出しやすくなります。

4 魚(食材)を置く。

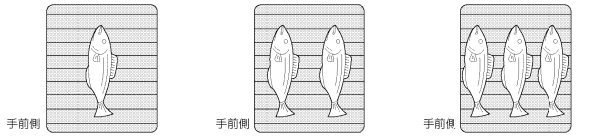
ワンポイント

- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂肪分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
- 魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。



魚の置きかた　魚は頭が奥に、尾が手前になるように置きます。

1匹焼く場合	2匹焼く場合	3匹以上焼く場合
中央に置きます	左右均等に置きます	すき間をあけて均等に置きます



取扱説明書
RN-M563PA-CHL-T〈RS31M2FR-L〉
RN-M563PA-CHR-T〈RS31M2FR-R〉
1108002014031108002014041108002014041108002014041

日常点検とお手入れの道具

●ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年１回程度の定期点検をおすすめします。
※定期点検については、お買い上げの販売店、または東京ガスまでお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

●バーナーキャップ、ごとく、バーナーリング、排気口カバーなどは正しく取り付けた状態でお使いください。
☞35・36ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

●バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。
☞38ページ
●グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内が脂で汚れていませんか。☞39ページ

お手入れの道具と洗剤について

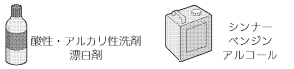
使ってよい

使ってはいけない

傷の原因となるもの

●部品・グリルとびらガラス・ホーロー・フッ素コートや塗装の表面に傷がつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。

部品やホーロー・フッ素コートや塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さび・樹脂部品の割れの原因になるもの



樹脂部品の割れ・表面の変質・傷、変色・さびの原因になるもの

●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、故障の原因になります。必ず布に含ませてからお手入れしてください。

直接かけて使ってはいけないもの

●引火して火災の原因になります。

絶対使ってはいけないもの

お願い

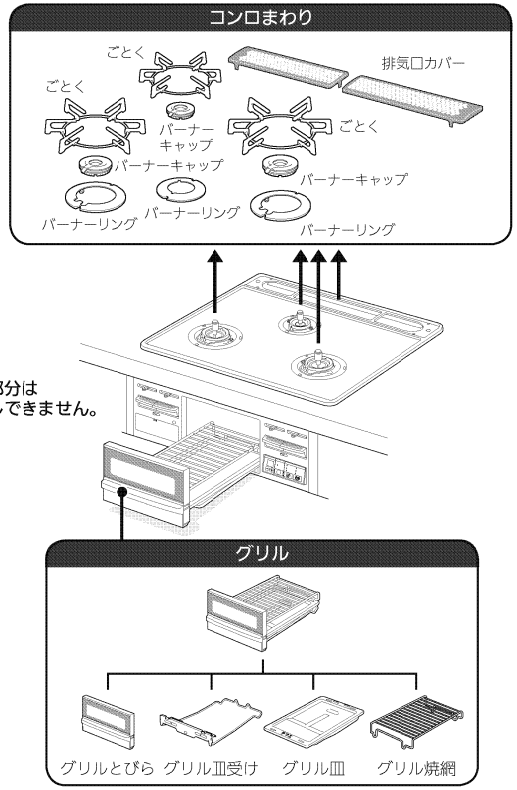
●洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読み、使ってよい洗剤か確認してください。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。

お手入れの手順

1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
3. 点火ロックをかける。
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

取りはずして洗える部品

お手入れのとき、枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。

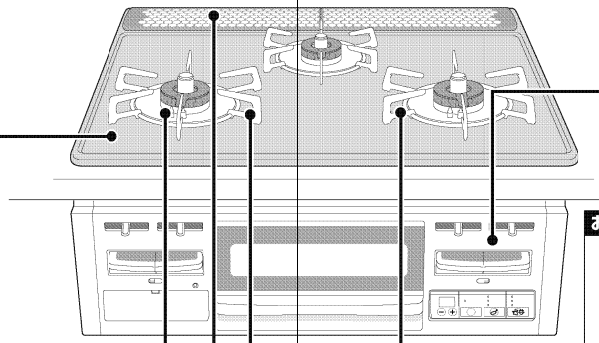


※その他の部分は取りはずしできません。

取扱説明書
RN-M563PA-CHL-T〈RS31M2FR-L〉
RN-M563PA-CHR-T〈RS31M2FR-R〉
1108002014031108002014041108002014041108002014041

お手入れのしかた（コンロ）お手入れ　は、ガス栓を閉じ、機器が冷え、手袋をしてから

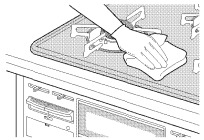
● 汚れたら、そのつど、きれいにお手入れしましょう。
● 手袋をしてお手入れをしてください。
● 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。



※各部品の取り付けについては、「部品の取り付けと取りはずし」をご覧ください。☞ 35・36ページ

トッププレート

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

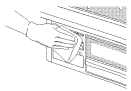


❖汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。

機器表面・操作部

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。

お願い

- 洗剤を使用した後は、洗剤分が残らないようにしてください。
- 硬い歯ブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷の原因になります。
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが張り付けしてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、または東京ガスに連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

バーナー部

● やわらかい布でふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

● 洗剤で丸洗いし、乾いた布でよく水気をふき取ります。

※バーナーキャップは分解できません。
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。

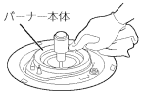
❖目づまりしていたら

● やわらかい歯ブラシでお手入れします。

※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。

バーナー本体

● 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



温度センサー

● 温度センサーをお手入れするときは、片手を添え、水を含ませてかたくしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。

※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、なべ底に密着しないことがあります。

立消え安全装置・電極

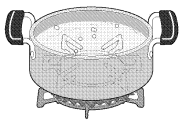
● 立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）に汚れがこびりついている場合は、やわらかい歯ブラシでお手入れします。

ごとく・排気口カバー・バーナーリング

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
● 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

❖それでも汚れが取れないとき

● 煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。
1. 水を入れた大きななべにごとくや排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
2. 水洗いし、水気をふき取る。



取扱説明書
RN-M563PA-CHL-T〈RS31M2FR-L〉
RN-M563PA-CHR-T〈RS31M2FR-R〉
1108002014031108002014041108002014041108002014041

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉じていると点火できません。 全開にしてください。	17
		バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると点火しない場合があります。 お手入れしてください。	38
		電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。 お手入れしてください。	38
		バーナーキャップが正しく取り付けされていないと点火しない場合があります。 正しく取り付けてください。	36
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	17
		点火ロックされていると点火できません。 点火ロックを解除してください。	18
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	40
		電池交換サインが点灯している場合は新しい単 1 形アルカリ乾電池 2 個と交換してください。	40・46
	調理中に火力が変わったり火が消えたりする	なべやフライパンの温度が約 250℃になると、安全機能がはたらき火力が自動で弱火になります。弱火と強火を繰り返す高温状態が約 30 分続くと自動で火が消えます。センサー解除スイッチを押すとさらに高温で調理ができます。	15・21 22・46
		土鍋や耐熱ガラスなべ、圧力なべを使用すると、まれに焦げつき消火機能がはたらき火が消えることがあります。 再点火してください。	14・15
		グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると消火することがあります。 ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき自動でガスは止まります。	15
		コンロは約 2 時間で消し忘れ消火機能がはたらき自動で火が消えます。	15
	センサー解除しても火力が変わったり火が消えたりする	センサー解除中でも約 290℃になると、異常過熱を防止するために火力を自動で弱火にします。さらに温度が高くなると火が消える場合があります。	21・22 46
	炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	換気をしないと燃えかたが変わったり炎が赤くなったりします。 使用中は必ず換気してください。	10

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	風が吹き込んでいたり扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり色が赤くなったりします。 炎に風が当たらないようにしてご使用ください。	10
		加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
		グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分（ナトリウム）などにより炎が赤くなることがあります。 異常ではありません。	—
		火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり大きくなる場合があります。 異常ではありません。	—
		消火後も数秒間コンロバーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。 バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—
	なべ底がひどく焦げついて火が消えた	焦げつき消火機能はなべの材質や調理により焦げつきの程度が変わります。ホーロー製のなべや、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	15
		温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
		なべ底にこんぶや竹皮などをしくと焦げつきがひどくなる場合があります。 ときどきかき混ぜたり火加減を調節しながら調理してください。	15
揚げものモード	揚げものがうまくできない	なべの形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。 設定温度を加減してお使いください。	14・20
		温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
湯わかしモード	お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	やかんやなべの形状・材質や水の量によって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	14・16
		温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
湯わかしモード	お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	加熱中になべを動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	24
		一度わかした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。	24
		湯わかしモードお知らせ時間を設定変更していませんか。	16
	ふきこぼれる	水を入れすぎていませんか？ やかんの大きさに応じた水の量（目安は最大容量の６～７割）にしてください。	23
炊飯モード	ごはん、おかゆがうまく炊けない	無洗米や洗米してすぐ炊飯した場合は、ごはんが硬めになります。	26
		炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—
		炊きあがった後、10～15分程度むらしてください。	28
		炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	—
		炊飯モードに適したなべを使用してください。	26
		温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
	おかゆがふきこぼれる	なべによってふきこぼれる場合があります。 ふたを少しずらすとふきこぼれしにくくなります。	—
グリル	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉じていると点火できません。 全開にしてご使用ください。	29
		グリル庫内が高温になっていると安全機能がはたらいて点火できません。 庫内が冷めるまで５分程度待ってから使用してください。	15
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	31
		点火ロックされていると点火できません。 点火ロックを解除してください。	18
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	40
		電池交換サインが点灯している場合は新しい単１形アルカリ乾電池２個と交換してください。	40・46

（つづき）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル	調理がうまくできない	完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。	30
		魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	30
		みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。	30
		グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっていないと焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。	—
	排気口やコンロ部から煙が出る	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので異常ではありません。	29
		グリル皿やグリル焼網が汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
		グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっていないとすきまから煙が出ることがあります。	—
音	コンロ消火後に「ボン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
	点火後や消火後にキシミ音がする	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 異常ではありません。	—
	コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	—
	グリル使用中に「ボッボッ」という音がする	庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。 温まるとなくなります。	—
	ブザーが鳴り続ける	部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。	50

取扱説明書
RN-M563PA-CHL-T〈RS31M2FR-L〉
RN-M563PA-CHR-T〈RS31M2FR-R〉
1108002014031108002014041108002014041108002014041

ブザーが鳴って、こんな表示　が出たら

表示とブザーについて

ブザー音	表　示	部　位	内　容	原　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー5回	02 ⟷ -1	標準バーナー	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空焼きなど	●「よくあるご質問（Q＆A）」を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●天ぷら油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと火が消える場合があります。	15 41～43
	02 ⟷ -2	小バーナー				
	02 ⟷ -3	強火力バーナー				
	14 ⟷ -1	標準バーナー	温度センサー過熱防止機能作動			
	14 ⟷ -2	小バーナー				
	14 ⟷ -3	強火力バーナー				
ピー3回	12 ⟷ -1	標準バーナー	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●「よくあるご質問（Q＆A）」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行ってください。	15・41
	12 ⟷ -2	小バーナー				
	12 ⟷ -3	強火力バーナー				
	11 ⟷ -1	標準バーナー	点火時に着火しなかった			
	11 ⟷ -2	小バーナー				
	11 ⟷ -3	強火力バーナー				
	12 ⟷ -5	グリル	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●「よくあるご質問（Q＆A）」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行ってください。	15・43
	11 ⟷ -5	グリル	点火時に着火しなかった			
	02 ⟷ -5	グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの 空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと火が消えます。 ●約5分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行ってください。	15
	☼ 電池交換サイン　＜点灯＞	－	電池交換サインのお知らせ	乾電池の消耗	●乾電池を交換してください。	40
	00 ⟷ -1	標準バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動	使用開始から約2時間または設定した時間がたち自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	15
	00 ⟷ -2	小バーナー				
	00 ⟷ -3	強火力バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動			
			センサー解除終了	30分がたち自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	21・22
ピー1回（約2秒）	0	グリル	グリルタイマー終了	設定した時間がたち自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	31・32
	おかゆ ごはん 湯わかし ☆ 使用した炊飯モード（ごはんまたはおかゆ）のランプが点滅　＜点滅＞	標準バーナー	炊飯モード（ごはん・おかゆ）終了	炊飯モードで炊きあがり自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	27・28
	おかゆ ごはん 湯わかし ☆ ＜点滅＞	標準バーナー	湯わかしモード終了	湯わかしモードで沸とうして、約5分後に自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	23・24
ブザーが鳴り続ける（ピー約8秒連続）	71 72 70 31 32 ⟷ -1	標準バーナー	温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障	部品が故障しています。	●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。	50
	70 31 32 ⟷ -2	小バーナー				
	70 31 32 ⟷ -3	強火力バーナー				
	70 31 32 ⟷ -5	グリル				
	24 ⟷ -3	強火力バーナー	センサー解除連続押しエラー			

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。☞40ページ
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

仕　様

品名	RN-M563PA-CHL-T	RN-M563PA-CHR-T
形式の呼び	RS31M2FR-L	RS31M2FR-R
	型式名：RS31M2HR	
質量	14.0kg（付属品含む）	
外形寸法	高さ269mm×幅596mm×奥行539mm	
	（トッププレート幅　593mm）	
ガス接続	15A（1／2B）鋼管または金属可とう管	
電源	DC3.0V（単1形アルカリ乾電池×2個）	
安全装置	●立消え安全装置（全バーナー）　●天ぷら油過熱防止機能（全コンロバーナー） ●コンロ消し忘れ消火機能（全コンロバーナー）　●グリル過熱防止センサー	
点火方式	連続放電点火式	
付属品	単1形アルカリ乾電池（2個）、取扱説明書（保証書付）、（事業所一覧別添）	

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量				
		個別ガス消費量				全点火時ガス消費量
		強火力バーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	
都市ガス用	12A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.30kW	8.45kW
	13A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.40kW	9.07kW

アフターサービス／廃棄時のお願い

アフターサービスのお申し込み

サービスを依頼されるときは

- まず、☞41～46ページの「よくあるご質問（Q&A）」をご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
- アフターサービスをお申しつけのときは、次のことをお知らせください。
  （1）お名前・ご住所・電話番号・道順（付近の目印など）
  （2）品名（例：RN-M563PA-CHL-T　機器コード11-080-02-01403）
  （3）現象（点火しないなどできるだけ詳しく）
  （4）訪問ご希望日

保証について

- 取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 必ず「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の故障修理については、故障修理によって性能が維持できる場合、有料で修理いたします。

定期点検のおすすめ

業務用のような使用頻度の高いお客様は定期的な点検をお勧めします。（有料）

補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品の保有期間は当製品の製造打ち切り後5年です。
なお、補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

転居される場合

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガス種を確認のうえ、転居先のガス事業者に相談し調整したうえでご使用ください。この場合、費用は保証期間内でも有料となります。また転居先で設置工事をなさる場合は必ず専門工事店に依頼してください。

アフターサービスなどについてわからないとき

お願い

- お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
- けっしてご自分で修理しないでください。事故のもとになります。

廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。